

ALLES VOM BLECH

WeightWatchers DEUTSCHLAND

Inhalt:

Würziger Champignon-Lauch-Kuchen

Für 12 Stück   1 Stück = 3,5 Points

Für den Mürbeteig:
280 g Mehl
Salz
140 g Halbfettmargarine

Für den Belag:
3 Stangen Lauch
500 g Champignons
100 g Mais (Konserve)
3 El Schmand
Pfeffer
Paprikapulver
160 g geriebener Käse
1 El gehacktes Basilikum

Mehl in eine Schüssel geben, Margarine, 1 Prise Salz und 3 El Wasser dazugeben. Alles zu einem Mürbeteig verkneten, ca. 20 Minuten kühl stellen, ausrollen und auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech geben.
Lauch in Ringe, Champignons in Scheiben schneiden und mit Mais mischen. Gemüse mit Schmand vermengen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen, auf den Teig geben und im Backofen auf 200° C ad) ca. 20 Minuten vorbacken. Champignon Lauch Kuchen mit geriebenem Käse bestreuen und nochmals bei 200° C ca. 20 Minuten backen. Champignon Lauch Kuchen mit Basilikum bestreuen, in Stücke schneiden und servieren.

Pizza Athen

Für 12 Stück   1 Stück = 4,5 Points

250 g Maismehl
250 g Weizenmehl
1 Würfel frische Hefe
Zucker
1 kg Schweinefleisch, mager
3 TL Gyros Gewürz
1 Eigelb
Salz, Pfeffer
600 g Broccoli
2 gelbe Paprikaschoten
4 rote Zwiebeln
120 g Kirschpaprika, frisch
Für das Tzatziki:
4 Knoblauchzehen
2 Salatgurken
600g Magerquark
2 EL Mineralwasser, Zitronensaft

Mehl mischen und in die Mitte eine Vertiefung schieben. Hefe hineinbröckeln, 3 EL lauwarmes Wasser und 1 Prise Zucker zugeben. Teig an einem warmen Ort ca. 15 Minuten abgedeckt gehen lassen. Schweinefleisch in feine Streifen schneiden, in eine Schüssel geben, Gyros-Gewürz darüber streuen und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Eigelb und 1 Prise Salz zum Hefeteig geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Teig ausrollen und auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech legen.
Broccoli in Röschen teilen und in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren. Paprikaschoten und Zwiebeln in Streifen schneiden. Gyrosfleisch in einer beschichteten Pfanne kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Paprikastreifen, Zwiebeln und Broccoli untermischen und des auf dem Teig verteilen.
Im Backofen auf 180° C ca. 25 Minuten backen. ca. 5 Minuten vor Ende der Backzeit die ganzen Kirschpaprika darauf verteilen. Für das Tzatziki Knoblauch zerdrücken, Gurken raspeln, beides mit Quark und Mineralwasser vermischen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Pizza Athen mit Tzatziki servieren.

Ungarischer Blechkuchen

Für 12 Stück   1 Stück = 4,5 Points

Für den Teig:
350 g Mehl
175 g Halbfettmargarine
Salz

Für den Belag:
1 Gemüsezwiebel
je 2 gelbe und rote Paprikaschoten
1 Frühlingszwiebel
100 g Mais (Konserve)
210 g Saure Sahne
200 ml Gemüsebrühe (2 Tl Instant)
Pfeffer
80g Geflügelsalami, in dünne Scheiben
80 g geriebener Käse

Mehl in eine Schüssel geben, mit Margarine, 1 Prise Salz und 4 EL Wasser zu einem glatten Mürbeteig verkneten und ca. 30 Minuten kühl stellen. Teig ausrollen und auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech geben. Paprikaschoten in Würfel, Gemüsezwiebel und Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Paprikawürfe, Mais, Zwiebel- und Frühlings-zwiebelringe auf dem Teig verteilen.
Gemüsebrühe und Saure Sahne verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über das Gemüse geben. Salamischeiben in Streifen schneiden und mit geriebenem Käse über das Gemüse streuen. Ungarischen Blechkuchen im Backofen auf 200° C ca. 30 Minuten backen.

Chinesisches Gemüsekuchen

Für 12 Stück   1 Stück = 2,5 Points

Für den Hefeteig:
280 g Mehl
1/2 Würfel Hefe
Salz, Pfeffer
5 TL Sesamöl (oder Pflanzenöl

Für den Belag:
300 g Bambussprossen
20 g Shiitakepilze, getrocknet
3 rote Paprikaschoten
1 Zucchini
150 g Sojasprossen
100 g Mais (Konserve)
4 Eier
2 EL helle Sojasauce
2 Tl gehackter Koriander
4 TL Sesam

Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung schieben. Hefe hineinbröckeln, 3 EL lauwarmes Wasser zugeben und ca. 15 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. 150 ml Wasser, 1 Prise und Sesamöl zugeben, des zu einem glatten Teig verarbeiten und nochmals ca. 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
Teig ausrollen und auf ein mit Back-folie ausgelegtes Backblech geben. Shiitakepilze einweichen und in Stücke schneiden. Bambussprossen in Stücke, Paprikaschoten in Streifen und Zucchini in Würfel schneiden. Gemüse mit Sojasprossen und Mais mischen und auf dem Teig verteilen.
Eier, Sojasauce, Koriander, Salz und Pfeffer verrühren und gleichmäßig über das Gemüse geben. Gemüsekuchen mit Sesam bestreuen und im Backofen auf 180° C ca. 20 Minuten backen.

Deftiger Zwiebelkuchen

Für 12 Stück   1 Stück = 5 Points

Für den Hefeteig:
560 g Mehl
1 Würfel frische Hefe
125 ml fettarme Milch
2 EL Halbfettmargarine
Salz
Für den Belag:
1 kg Gemüsezwiebeln
120 g Schinken, roh,
300 g Saure Sahne
1 TL Kümmel
3 Eier
145 g geriebener Emmentaler
Pfeffer

Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung schieben. Hefe hineinbröckeln, Milch erwärmen, 3 EL lauwarme Milch zur Hefe geben und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen. Margarine in der verbliebenen Milch auflösen, 1 Prise Salz zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.
In der Zwischenzeit Zwiebeln in Ringe und Schinken in Würfel schneiden. Schinkenwürfel in einer beschichteten Pfanne auslassen, herausnehmen, Zwiebelringe hineinweben und goldgelb anbraten. Saure Sahne, Kümmel, Eier, Käse, Salz und Pfeffer verquirlen.
Hefeteig in Blechgröße ausrollen und auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech legen. Zwiebelringe auf dem Teig verteilen, Schinkenwürfel darauf streuen. Sahne-Eier-Gemisch darüber gießen und im Backofen auf 200° C ca. 35 Minuten backen

Gemüse-Eierkuchen

Für 12 Stück   1 Stück = 2 Points

1 kg Karotten
800 g Champignons
5 Stangen Lauch
Salz, Pfeffer
2 TL Pflanzenmargarine
9 Eier
250 ml Milch
2 EL Schmand
4 TL französische Kräuter (TK)

Karotten und Champignons in Scheiben und Lauch in Ringe schneiden. Karotten in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren. Tiefes Backblech mit Margarine einfetten und Gemüse schuppenförmig einschichten. Eier mit Milch, Schmand und Kräutern verquirlen, salzen, pfeffern und über das Gemüse gießen. Blech im Ofen schieben und im Backofen auf 200° C ca. 20 Minuten backen. Tipp: Dazu schmecken vorzüglich Ofenkartoffeln und Baguettebrot.

Makkaroni-Kuchen

Für 12 Stück   1 Stück = 3,5 Points

240 g Makkaroni, trocken
Salz, Pfeffer
4 Karotten
1 Frühlingszwiebel
1 Romaneseo (oder 1 Broccoli)
3 El Pinienkerne
2 Tl Halbfettmargarine
80 g Schinkenwürfel, roh, ohne Fett
1/2 Liter Milch
120 g Schmand
6 Eier
geriebene Muskatnuss
1 El gehacktes Basilikum

Makkaroni in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Karotten in Würfel und Frühlingszwiebel in Stift

ift

Brot mit Scharfkäsefüllung

Für 20 Scheiben   1 Scheibe = 2 Points

Für den Teig:
200 g Vollkornmehl
200 g Weizenmehl
100 g Roggenmehl
1 Würfel frische Hefe
Salz

Für die Füllung:
210 g Schafkäse
2 grüne Peperoni
2 Schalotten
200 g Champignons
200 g Karotten
100 g Mais (Konserve)
3 EL Sojasauce

Vollkornmehl mit Weizenmehl und Roggenmehl mischen, in eine Schüssel geben und eine Mulde in die Mitte schieben. Hefe hineinbröckeln, 5 EL lauwarmes Wasser zugeben und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen. 1 Prise Salz und ca. 250 ml Wasser zufügen, zu einem glatten Hefeteig verarbeiten und ca. 30 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
Schafkäse in Würfel, Peperoni und Schalotten in Ringe, Champignons in Scheiben, Karotten in Stifte schneiden und mit Mais vermengen. Gemüse mit Sojasauce beträufeln und ca. 5 Minuten ziehen lassen. Brotteig ausrollen, Gemüsemasse auf eine Hälfte des Teigs geben und die andere Brotteighälfte darüber schlagen.
Brot auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech setzen und im Backofen auf 200 Grad ca. 25 Minuten backen. Brot herausnehmen, mit Aluminiumfolie abdecken und ca. 25 weitere Minuten backen.

Zucchini-Tomaten-Kuchen

Für 12 Stück   1 Stück = 4 Points

260 g Mehl
130 g Halbfettmargarine
1 Eigelb
Salz

Für den Belag:
1 kg Zucchini
800 g Fleischtomaten
250 g Mozzarella
125 ml fettarme Milch
60 ml Sahne (30% Fett)
Pfeffer
Chilipulver
geriebene Muskatnuss

Mehl in eine Schüssel geben, Margarine, Eigelb und 1 Prise Salz und 3 EL Wasser zugeben, alles zu einem festen Teig verkneten und ca. 20 Minuten kühl stellen. Zucchini und Tomaten in dünne Scheiben schneiden.
Mürbteig dünn ausrollen (wird wirklich hauchdünn) und auf ein mit Backfolie ausgelegtes Backblech geben. Zucchini- und Tomatenscheiben auf den Teig schichten. Mozzarella mit Milch und Sahne pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und Muskat würzen und über das Gemüse gießen und im Backofen auf der mittleren Schiene bei 200 Grad (Gas Stufe 3, Umluft 180 Grad) ca. 30 Minuten backen.

Schichtgemüse à la Greek

Für 4 Portionen   1 Portion = 4,5 Points

2 Squash (Mini Kürbis)
2 Salatgurken
1 kleine Aubergine
6 Fleischtomaten
2 Zwiebeln
2 TL Olivenöl
3 Knoblauchzehen
90 g Manouri (oder Feta)
1/8 L Gemüsebrühe (1 TL Instant)
300 g Saure Sahne
Kräutersalz
Pfeffer
1 TL Thymian
1 TL Basilikum

Squash, Gurken, Aubergine, Tomaten und Zwiebeln in Scheiben schneiden. Ein tiefes Backblech mit Öl einpinseln und Gemüsescheiben schuppenförmig überlappend darauf schichten.
Knoblauch zerdrücken. Käse mit Gemüsebrühe pürieren und mit Saurer Sahne verquirlen. Knoblauch zugeben und mit Kräutersalz, Pfeffer, Thymian und Basilikum abschmecken. Schichtgemüse im Backofen auf 220°C ca. 25 Minuten backen.

Kräuter-Quark-Kuchen

Für 12 Stück   1 Stück = 4,5 Points

Für den Teig:
250 g Mehl
130 g Halbfettmargarine
1 Ei
Salz

Für die Füllung:
2 Zwiebeln
825 g Magerquark
60 ml fettarme Milch
5 Eier
80 geriebener Käse
2 EL gehacktes Basilikum
2 EL gehackte Petersilie
2 EL Schnittlauchringe
1 EL gehackter Oregano
Pfeffer
geriebene Muskatnuss

Mehl in eine Schüssel geben, mit Margarine, Ei, 1 Prise Salz und ca. 2 EL Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten, zu einer Kugel formen und ca. 30 Minuten an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen. Zwiebeln fein hacken und in einer beschichteten Pfanne fettfrei andünsten.
Quark, Milch, Eier, Zwiebeln, Käse und Kräuter verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Ein Backblech mit Back-Folie auslegen, Teig ausrollen, darauf legen und einen Rand hochziehen. Quark-Masse darauf geben und im Backofen auf der mittleren Schiene bei 200° C ca. 35 Minuten backen.

Tipp: Dazu schmeckt sehr gut ein Rote Bete Salat.

Bunte Kartoffel-Gemüse-Pizza

Für 12 Stück   1 Stück = 3 Points

1 kg Kartoffeln
120 g saure Sahne
2 El Mehl
4 Eier
1 El Schnittlauchringe
1 El gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer
Thymian
Oregano

Für den Belag:
4 El Tomatenmark
4 El Senf (mittelscharf)
200 g Champignons
je 1 rote und grüne Paprikaschote
1 Bund Frühlingszwiebeln
100 g Mais (Konserve)
160 g geriebener Käse
40 g schwarze Oliven, entkernt

Kartoffeln reiben und mit 90 g saure Sahne, Mehl, eiern, Schnittlauch und Petersilie verrühren. Kartoffelmasse mit Salz, Pfeffer, Thymian und Oregano würzen. Backblech mit Backfolie auslegen, Masse darauf verteilen und im Backofen auf der mittleren Schiene bei 200° C (Gas Stufe 3, Umluft 180 Grad) ca. 20 Minuten vorbacken.
Tomatenmark, Senf und restliche saure Sahne verrühren, mit Thymian und Oregano würzen und auf den Pizzaboden streichen. Paprikaschoten in Streifen, Champignons in Scheiben und Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.
Paprikastreifen, Champignonscheiben, Frühlingszwiebelringe, Mais und Oliven auf dem Pizzaboden verteilen. Mit Käse bestreuen und im Backofen auf der mittleren Schiene bei 180 Grad (Gas Stufe 2, Umluft 160 Grad) ca. 20 weitere Minuten backen.

Fisch auf Gemüse

Für 8 Portionen   1 Portion = 3 Points

750 g gekochte Kartoffeln
500 g Fleischtomaten
500 g Salatgurke
500 g Champignons
900 g Zanderfilet
2 TL Pflanzenmargarine
4 TL gekörnte Brühe
Salz
Pfeffer
100 g Tomatenmark
300 g passierte Tomaten
1/4 l Gemüsebrühe (2 Tl Instant)
3 EL Kräuter (TK)

Kartoffeln mit Tomaten, Gurke und Champignons in Würfel schneiden. Gemüse mischen. Zanderfilet in Streifen schneiden. Ein tiefes Backblech mit Margarine einfetten, Gemüse einfüllen und Zander darauf verteilen. Mit gekörnter Brühe, Salz und Pfeffer bestreuen. Tomatenmark, passierte Tomaten, Gemüsebrühe und Kräuter verrühren und über den Fisch und das Gemüse geben. Fisch auf Gemüse im Backofen auf 180° C ca. 20 Minuten backen.

Mallorquinischer Blechkuchen

Für 12 Stück   1 Stück = 3 Points

Für den Teig:
400 g Mehl
1 Würfel Hefe
Salz
80 ml Olivenöl

Für den Belag:
4 gelbe Paprikaschoten
2 grüne Peperoni
600 g Tomaten
400 g Mangold (oder 300 g Blattspinat TK)
6 Knoblauchzehen
Pfeffer
1 EL gehackte Oregano
Saft von 1 Limette (oder Zitrone)
6 EL Tomatenmark
1 EL Kräuter der Provence (TK)

Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung schieben. Hefe hineinbröckeln 5 EL lauwarmes Wasser zugeben und ca. 15 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. 1 Prise Salz und Olivenöl zugeben, zu einem glatten Hefeteig verkneten und nochmals abgedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
Paprikaschoten in Streifen und Peperoni in Ringe schneiden. Mangoldblätter grob hacken, Tomaten vierteln und Knoblauch zerdrücken. Gemüse in einer beschichteten Pfanne kurz anschmoren, mit Salz, Pfeffer und Limettensaft würzen und zum Schluss Oregano unterheben.
Teig ausrollen und auf ein mit Back-Folie ausgelegt Backblech geben. Tomatenmark mit Kräutern verrühren und auf den Teig streichen. Gemüse auf dem Teig verteilt und im Backofen auf 180° C ca. 30 Minuten backen.

Spinat-Karotten-Kuchen

Für 12 Stück   1 Stück = 3 Points

Für den Teig:
200 g Mehl
90 g Halbfettmargarine
3 Eigelb

Für die Füllung:
1 Zwiebel
400 g Karotten
400 g Spinat (TK)
1/4 l Gemüsebrühe (2 TL Instant)
Salz, Pfeffer
geriebene Muskatnuss
250 ml Milch
4 Eier
4 EL Schmand

Mehl in eine Schüssel geben, mit Margarine, Eigelb und 4 EL Wasser zu einem festen Teig verkneten und ca. 30 Minuten kühl stellen. Zwiebel und Karotten in Würfel schneiden und in einer beschichteten Pfanne fettfrei andünsten. Gemüsebrühe zugeben, Spinatblätter zugeben, einige Minuten leicht köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, gut abtropfen lassen und zur Seite steilen.
Mürbeteig dünn ausrollen, auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech geben und Gemüsemasse darauf verteilen. Milch, Eier, Schmand, Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen und gleichmäßig über den Spinat-Karotten-Kuchen gießen. Blech auf 180° C ca. 30 Minuten backen.

Pizza mit Schinken oder Krabben

Schinkenpizza
Für 12 Stücke   1 Stück = 4 Points

Krabbenpizza
Für 12 Stücke   1 Stück = 3,5 Points

2 Packungen TK Pizzateig (a 450 g)

Für den Schinkenbelag:
5 El Tomatenmark
Salz
Pfeffer
7 dünne Scheiben Salami
200 g gekochter Schinken, ohne Feit
80 g geriebener Emmentaler

Für den Krabbenbelag:
2 TL. Pflanzenmargarine
2 El Mehl
125 g Schmelzkäse
1/8 l Gemüsebrühe (1 Tl Instant)
2 Fleischtomaten
250 g Krabben
5 Scheiben Ananas
80 g geriebener Parmesankäse
1 Ei. Kräuter der Provence

Pizzateig nach Packungsanweisung auftauen lassen, ausrollen und auf zwei mit Back-Folie ausgelegte Backbleche geben. Pizzateig nach Packungsanweisung im Backofen gehen lassen.
Für den Schinken-Belag Teig mit Tomatenmark bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen. Schinken in feine Würfel schneiden. Teig mit Schinken und Salami belegen und mit Käse bestreuen.
Für den Krabben Belag Margarine in einem Topf schmelzen, Mehl hineinstreuen, glatt rühren, mit Gemüsebrühe ablöschen aufkochen lassen, Schmelzkäse einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Teig streichen. Tomaten in Scheiben schneiden und mit Krabben und Ananasscheiben auf dem Teig verteilen.
Mit Parmesankäse und Kräuter der Provence bestreuen. Beide Bleche bei 200° C ca. 25 Minuten backen. Jedes Blech in 12 Stücke schneiden.

Pikante Käse-Paprika-Muffins

Für 12 Stück   1 Stück = 3 Points

200 g Mais (Konserve)
2 kleine rote Paprikaschoten
1/2 Bund Petersilie
90 g Provolone (ersatzweise Cheddar)
120 g Mehl
120 g Maismehl, feines
Salz
1 1/2 TL Backpulver
1 Ei
3 EL Pflanzenöl
2 EL Mineralwasser
1 EL Zucker
125 ml Milch

Mais abtropfen lassen, Paprikaschoten in Stücke und Käse in Würfel schneiden. Petersilie grob hacken. Mehl, Maismehl, Salz und Backpulver mischen. Ei, Öl, Mineralwasser, Zucker und Milch schaumig schlagen. Mehlgemisch nach und nach unter den Teig rühren. Mais, Paprika-, Käsewürfel und Petersilie zugeben und unterheben.
Muffin Teig in Muffinförmchen füllen, auf ein Backblech setzen und im Backofen auf 180° C ca. 25 Minuten backen. Muffins abkühlen lassen und servieren.

Knuspriger Gemüse Tofu Kuchen

Für 12 Stück   1 Stück = 2,5 Points

Für den Mürbeteig:
240 g Vollkornmehl
120g Halbfettmargarine
1 Ei
Salz

Für den Belag:
400 Zwiebeln
400 Champignons
Pfeffer
geriebene Muskatnuss
400 Strauchtomaten
100 g Tofu
1/8 l Gemüsebrühe (1 TL Instant)
2 TL Olivenöl
1 TL Senf mittelscharf

Vollkornmehl in eine Schüssel geben, Margarine, Ei, 1 Prise Salz und 3 Esslöffel Wasser zugeben, alles zu einem Mürbeteig verarbeiten, ca. 20 Minuten kühl stellen, ausrollen und auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech geben.
Zwiebeln in Ringe, Champignons in Scheiben schneiden, beides in einer beschichteten Pfanne fettfrei andünsten und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Tomaten vierteln, mit Zwiebelringen und Champignonscheiben mischen und auf dem Teig verteilen.
Tofu mit Gemüsebrühe und Olivenöl pürieren, mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken und über das Gemüse geben. Gemüse-Tofu-Kuchen im Backofen auf
200° C ca. 25 Minuten backen.

Pikante Käseschnecken

Für 4 Portionen   1 Portion = 6 Points

270 g Hefeteig (TK)
je 1/2 rote, gelbe und grüne Paprikaschote
40 g Salami, in dünnen Scheiben
120 g Frischkäse mit Kräutern
1 Eigelb
Salz
Pfeffer
1 Kopfsalat
800 g Feldsalat
400 g Kirschtomaten
100 g Mais (Konserve)
8 EL Balsamicoessig
2 TL Pflanzenöl
7 EL Gemüsebrühe (1/2 TL Instant)
einige Tropfen Süßstoff

Hefeteig nach Packungsanweisung auftauen lassen. Paprikaschoten fein würfeln, in einer beschichteten Pfanne andünsten und abkühlen lassen. Samischeiben würfeln, mit Frischkäse, Eigelb und Paprikawürfeln verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hefeteig zu einem Rechteck von ca. 30 X 20 cm ausrollen Käsemasse darauf streichen, von der Längsseite her aufrollen und Ca. 1 Stunde tiefkühlen. 12 ca. 1 cm dicke Scheiben abschneiden und auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech legen. Im Backofen auf 180° C 20 Minuten backen.
Kopfsalat und Feldsalat in mundgerechte Stücke zupfen Kirschtomaten halbieren und mit Mais mischen. Balsamicoessig, Öl und Gemüsebrühe verrühren, mit Salz, Pfeffer und Süßstoff abschmecken und Dressing über den Salat träufeln. Jeweils 3 Käseschnecken mit Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Kabeljau-Spinat-Pizza

Für 12 Stück   1 Stück = 3 Points

300 g Mehl
1/2 Würfel frische Hefe
4 TL Olivenöl
Salz
1 Tl gehackter Oregano, 1 TL gehacktes Basilikum

Für den Belag:
8 EL Tomatenmark
700 g Spinatblätter (oder 500 g TK)
600 g Kabeljaufilet
1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen
4 EL Pinienkerne
80 g geriebener Emmentaler

Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde schieben. Hefe hineinbröckeln, 3 EL lauwarmes Wasser zugeben und ca. 15 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. 120 ml Wasser, Olivenöl, 1 Prise Salz, Oregano und Basilikum zugeben, alles zu einem Hefeteig verkneten und nochmals abgedeckt ca. 30 Minuten an ein-warmen Ort gehen lassen. Teig ausrollen, auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech legen und mit Tomatenmark bestreichen.
Spinatblätter in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren. Knoblauch zerdrücken, Kabeljau in Streifen und Zwiebel in Würfel schneiden. Spinat, Knoblauch, Kabeljau, Zwiebel und Pinienkerne mischen und auf der Pizza verteilen. Mit geriebenem Emmentaler bestreuen und im Backofen 200° C ca. 25 Minuten backen

Tutti Frutti Kuchen

Für 20 Stück   1 Stück = 2,5 Points

Für den Hefeteig:
480 g Mehl (z.B. Goldpuder)
1 Würfel Hefe
80 g Halbfettmargarine
125 ml fettarme Milch
90 g Zucker
Salz
Zitronenschale
Saft von einer 1/2 Zitrone
2 Eier

Für den Belag:
400 g Kirschen
500 g Mandarinen
400 g Äpfel
300 g Pflaumen

Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung schieben. Hefe hineinbröckeln, 3 Esslöffel lauwarmes Wasser zugeben, mit etwas Mehl verrühren und ca. 15 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Margarine, Milch, Zucker, 1 Prise Salz, Zitronensaft und -schale sowie Eier zugeben, gut verkneten und abgedeckt ca. 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
Ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech mit Teig belegen und nochmals ca. 10 gehen lassen. Kirschen entsteinen, Mandarinen abtropfen lassen, Äpfel entkernen, in Spalten schneiden, Pflaumen entsteinen und halbieren. Teig mit Kirschen, Mandarinen, Äpfeln und Pflaumen bunt belegen und im Backofen auf der mittleren Schiene bei 180 ° C (Gas: Stufe 2, Umluft 160 Grad) ca. 40 Minuten backen.

Birnenkuchen mit Rosinen

Für 20 Stück   1 Stück = 2 Points

2 kg rote Birnen
400 ml Johannisbeernektar, schwarz
500 g Mehl
1 Würfel frische Hefe
10 TL Halbfettmargarine
125 ml lauwarme Milch
Salz
1/2 Tl gemahlener Anis
1 Ei
2 EL Zucker
4 EL Rosinen
1/2 TL gemahlener Ingwer
1/2 TL Zimt

Birnen mit Schale in Spalten schneiden, in eine große, hohe Schüssel geben, Johannisbeernektar zugeben, ab und zu Birnenspalten vorsichtig wenden und ca. 1 Stunde marinieren. 480 g Mehl in eine Schüssel geben und eine Vertiefung in die Mitte schieben. Hefe hineinbröckeln, mit 3 EL lauwarmem Wasser zu einem Vorteig anrühren und ca. 15 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
Margarine, Milch, 20 ml Wasser, 1 Prise Salz, Anis und Ei zugeben, verkneten und zugedeckt ca. 30 weitere Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Teig mit restlichem Mehl ausrollen und auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech legen. Birnen sehr gut abtropfen lassen und Teig damit dicht belegen.
Zucker, Rosinen, Ingwer und Zimt vermischen und über die Birnen streuen. Kuchen erneut 10 Minuten gehen lassen und im Backofen auf 200° C ca. 45 Minuten backen.

Ananaskuchen mit Himbeeren

Für 20 Stück   1 Stück = 2 Points

180 g Halbfettmargarine
150 g Zucker
Mark von 1 Vanilleschote
Orangenschale
4 Eier
210 g Mehl
210 g Stärkemehl
4 Eier
1 EL Backpulver
125 ml fettarme Milch

Für den Belag:
1 frische Ananas (ca.600g)
250 g Himbeeren
8 TL Pfirsich Konfitüre

Margarine, Zucker, Vanillemark und Orangenschale schaumig rühren. Eier zugeben und verrühren. Mehl, Stärkemehl und Backpulver mischen, sieben, nach und nach unterziehen. Milch hinzufugen, bis der Teig schwer reißend vom Löffel fällt und dann gleichmäßig auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech streichen.
Ananas halbieren und in Scheiben schneiden. Teig mit Ananasscheiben und Himbeeren belegen, im Backofen auf 180° C ca. 35 Minuten backen und abkühlen lassen. Konfitüre erhitzen und Kuchen damit bestreichen. Ananaskuchen mit Himbeeren in Stücke schneiden und servieren.

Altdeutscher Obstkuchen

Für 12 Stück   1 Stück = 4,5 Points

Für den Teig:
120 g Halbfettmargarine
120 g Zucker
Mark von 1 Vanilleschote
Orangenschale
4 Eier
190 g Mehl
200 g Stärkemehl
2 TL Backpulver
3 EL fettarme Milch

Für den Belag:
500 g Pflaumen (oder Konserve)
500 g Äpfel (z.B. Boskop)
1/2 TL Zimt
1 EL Zucker

Margarine, Zucker, Vanillemark und Orangenschale schaumig rühren. Eier einzeln zugeben und verrühren. Mehl, Stärkemehl und Backpulver mischen, sieben, nach und nach unterziehen. Milch hinzufügen, bis der Teig schwer reißend vom Löffel fällt und dann gleichmäßig auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech streichen.
Pflaumen entsteinen und halbieren, Äpfel entkernen, in Spalten schneiden und mit beidem den Teig belegen. Zimt und Zucker mischen und darüber streuen. Obstkuchen im Backofen auf 180° C ca. 35 Minuten backen.

Apfel-Pistazien-Kuchen

Für 20 Stück   1 Stück = 3,5 Points

260 g Halbfettmargarine
150 g Puderzucker
1 El Vanillezucker
1 Ei
1 Eigelb
210 g Mehl
200 g Stärkemehl
1,5 kg rote Äpfel
8 TL gehackte Pistazien
6 El Apfelgelee (oder Aprikosengelee)

Margarine mit Puderzucker, Vanillezucker, Ei und Eigelb schaumig rühren. Mehl und Stärkemehl mischen, sieben und unterrühren. Teig in Klarsichtfolie einwickeln, ca. 30 Minuten kaltstellen und auf einem mit Back-Folie ausgelegten Backblech ausrollen.
Äpfel mit Schale in Spalten schneiden, Teig dicht damit belegen und im Backofen auf 180° C ca. 30 Minuten backen. Kuchen mit Gelee bestreichen, mit Pistazien bestreuen, in Stücke schneiden und servieren

Nussiger Schichtkuchen mit roter Haube

Für 12 Stück   1 Stück = 5 Points

Für den Teig:
130 g Halbfettmargarine
120 g Zucker
2 Eier
6 El Mineralwasser
150 g Mehl
150 g Stärkemehl
1 TL Backpulver
50 g gemahlene Haselnüsse

Für den Belag:
450 g Magerquark
250 g fettarmer Joghurt
5 El Mandarinensaft
einige Tropfen Süßstoff
9 Blatt Gelatine
400 ml Brombeersaft,
2 Päckchen roter Tortenguss

Margarine, Zucker, Eier und Mineralwasser schaumig rühren. Mehl, Stärkemehl, Backpulver und Haselnüsse mischen und unterheben. Ein Backblech mit Back-Folie auslegen, Teig darauf geben, glatt streichen und im Backofen auf 180° C ca. 15 Minuten backen.
Quark mit Joghurt, Mandarinensaft und einigen Tropfen Süßstoff glatt rühren. Gelatine nach Packungsanweisung in Wasser einweichen, in einen Topf geben und bei niedriger Temperatur auflösen, etwas abkühlen lassen und unter die Quarkcreme ziehen. Quarkcreme auf den Nussboden streichen, gelieren lassen und ca. 2 Stunden kalt steilen.
Brombeersaft erhitzen, Tortenguss und Süßstoff glatt rühren, abkühlen lassen und als Spiegel auf die gelierte Quarkcreme geben. Schichtkuchen mit roter Haube in Stücke schneiden und servieren.

Zwetschgenkuchen mit Marzipanstreusel

Für 12 Stück   1 Stück = 5,5 Points

Für den Teig:
150 g Halbfettmargarine
120 g Zucker
Zitronenschale
4 Eier
360 g Mehl
1 El Backpulver
4 El Mineralwasser

Für den Belag
800 g Zwetschgen
90 g Marzipan

120 g Margarine, Zucker und Zitronenschale schaumig rühren. Eier einzeln zugeben und verrühren. 280 g Mehl und Backpulver mischen, sieben und nach und nach unterziehen. Mineralwasser unterrühren und Teig auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech streichen. Zwetschgen entkernen, halbieren und auf dem Teig verteilen. Marzipan, restliches Mehl und restliche Margarine in eine Schüssel geben, zu Streuseln verkneten, über die Zwetschgen streuen und Kuchen im Backofen auf 180° C ca. 35 Minuten backen.

Beerenkuchen mit Schmandcreme

Für 20 Stücke   1 Stück = 3,5 Points

Für den Teig:
165 g Halbfettmargarine
150 g Zucker
3 Eier
240 g Mehl
1 TL Backpulver
3 EL fettarme Milch

Für den Belag:
750 g gemischte Beeren
180 g Schmand
375 g Magerquark
6 Eigelb
1 Msp. Zimt
einige Tropfen Süßstoff
2 EL Puderzucker

Margarine und Zucker gut verrühren und Eier einzeln unterziehen. Mehl und Backpulver vermischen und mit Milch zugeben. Teig auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech streichen und im Backofen auf 200° C ca. 10 Minuten backen.
Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren auftauen, abtropfen lassen und auf dem Boden verteilen. Schmand, Quark, Eigelb, Zimt und Süßstoff verrühren, Creme über die Beeren streichen und weitere 15 Minuten bei 200° C backen. Kuchen auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben.

Brombeer-Mais-Kuchen

Für 12 Stück   1 Stück = 2,5 Points

125 ml fettarme Milch
Salz
160 g Maisgrieß fein
30 g Halbfettmargarine
einige Tropfen Süßstoff
Mark von 2 Vanilleschoten
450 g Magerquark
500 g fettarmer Joghurt
3 Eigelb
10 EL Stärkemehl
2 kg Brombeeren (TK)

Milch, 150 ml Wasser und 1 Prise Salz aufkochen. Maisgrieß einrieseln lassen und unter Rühren aufkochen lassen. Margarine zugeben, untermischen und mit Süßstoff und der Hälfte vom Vanillemark abschmecken.
Ein tiefes Backblech mit Back-Folie auslegen, Teig hineingeben und mit einer Gabel gleichmäßig verteilen. Quark mit Joghurt, Eigelb, Stärkemehl und restlichem Vanillemark verrühren. Mit Süßstoff gut abschmecken und auf den Teig streichen. Aufgetaute Brombeeren gut abtropfen lassen und auf dem Kuchen verteilen. Brombeer-Mais-Kuchen im Backofen auf 180° C ca. 45 Minuten backen.

Pfirsich-Vanille-Kuchen

Für 20 Stück   1 Stück = 3 Points

Für den Teig:
300 g Mehl
1 1/2 TL Backpulver
100 g Halbfettmargarine
120 g Puderzucker
3 Eigelb

Für die Füllung:
3/4 l Milch
einige Tropfen Süßstoff
4 EL Stärkemehl
120 g Päckchen Vanillepuddingpulver
3 Eigelb
1 kg Pfirsiche
270 g Saure Sahne

250 g Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben, Margarine, 90 g Puderzucker und Eigelb zugeben, des zu einem glatten Teig verkneten und ca. 30 Minuten kühl stellen. Teig mit restlichem Mehl ausrollen, ein tiefes Backblech mit Back-Folie auslegen, Teig darauf legen und einen kleinen Rand hoch ziehen.
450 ml Milch und Süßstoff zum Kochen bringen, Vanillepuddingpulver mit restlicher Mich anrühren, einrühren, aufkochen und abkühlen lassen. Stärkemehl mit Eigelb verrühren und zum Pudding geben. Pfirsiche in Würfel schneiden und mit Saurer Sahne unterziehen, Pudding auf dem Teig verteilen und im Backofen auf 180° C ca. 70 Minuten backen. Anschließend mit restlichem Puderzucker bestäuben, in Stücke schneiden und servieren.

Bunte Waldbeeren-Schnitte

Für 20 Stück   1 Stück = 2 Points

Für den Teig:
6 Eier
150 g Zucker
1 TL Backpulver
180 g Weizenvollkornmehl

Für den Belag:
8 Blatt weiße Gelatine
4 Blatt rote Gelatine
200 ml Johannisbeersaft
30 ml Mineralwasser
1 EL. Vanillezucker
525 g Magerquark
einige Tropfen Süßstoff
1 kg Waldbeeren (TK)

Eier trennen. Eigelb mit Zucker und 3 EL lauwarmem Wasser dickschaumig schlagen. Mehl mit Backpulver vermischen und darüber sieben. Eiweiß sehr steif schlagen und vorsichtig unterheben.
Teig auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech streichen und im Backofen auf 220° C ca. 10 Minuten backen. Teigplatte sofort auf ein Küchentuch stürzen und Back-Folie vorsichtig abziehen.
Teigplatte wieder auf das Backblech legen. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen, ausdrücken und auflösen, mit Johannisbeersaft, Mineralwasser und Vanillezucker vermischen, etwas andicken lassen. Quark unterziehen und mit Süßstoff abschmecken. Creme auf die Biskuitplatte streichen und ca. 1 Stunde kalt stellen. Beeren auftauen lassen und auf der Creme verteilen.

Kirsch-Mohnkuchen

Für 12 Stück   1 Stück = 5 Points

140 g Halbfettmargarine
60 g Zucker
Mark von 1 Vanilleschote
2 Eier
280 g Mehl
1 EL Backpulver
125 g Mohnback
1400 g Sauerkirschen
2 EL Puderzucker
Margarine mit Zucker und Vanillemark cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und unterheben. Zuletzt Mohnback unter den Teig mengen.
Teig auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech streichen. Kirschen entkernen, Teig damit belegen und im Backofen auf 180° C ca. 45 Minuten backen. Den fertigen Kirsch-Mohn-Kuchen mit etwas Puderzucker bestäubt servieren.

Exotischer Blechkuchen

Für 12 Stück   1 Stück = 5,5 Points

Für den Teig:
340 g Mehl
1 TL Backpulver
200 g Halbfettmargarine
5 EL Zucker
2 Eier
4 EL Mineralwasser

Für den Belag:
8 TL Pfirsich-Konfitüre
100 g Marzipan
2 EL Saure Sahne
300 g Bananen
200 g Papaya
200 g Kiwi
200 g Mango
600 ml Apfelsaft
2 Päckchen Tortenguss

320 g Mehl, Backpulver, Margarine, Zucker, Eier und Mineralwasser zu einem Teig verkneten und 30 Minuten kühl stellen. Ein tiefes Backblech mit Back-Folie auslegen, Teig mit restlichem Mehl ausrollen, auf das Backblech legen, einen kleinen Rand ausformen und im Backofen auf 180° C ca. 15 Minuten backen. Boden mit Pfirsich-Konfitüre dünn bestreichen. Marzipan gut durchkneten, zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie sehr dünn ausrollen, auf den Boden legen, andrücken und mit Saurer Sahne bestreichen. Bananen, Papaya, Kiwi und Mango in Scheiben schneiden und dekorativ auf den Boden legen. Apfelsaft zum Kochen bringen, Tortenguss einrühren, glatt rühren, aufkochen lassen, über die Früchte gießen und erkalten lassen.

Ananas-Kuchen mit Haube

Für 20 Stück   1 Stück = 3 Points

Für den Teig:
360 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
150 g Magerquark
6 EL Milch
5 TL Pflanzenöl
75 g Zucker
1 EL Vanillezucker
Salz

Zutaten für den Belag:
1640 g Dosen Ananas
4 Eier
250 ml fettarme Milch
einige Tropfen Süßstoff
2 EL Stärkemehl
Mark von 1 Vanilleschote
1 EL Zucker
80 g geraspelte Kokosnuss

340 g Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben, mit Quark, Milch, Öl, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz verkneten. Teig mit restlichem Mehl ausrollen und auf ein mit Back-Folie ausgelegtes tiefes Backblech geben und einen Rand ausformen. Ananasscheiben gut abtropfen lassen.
2 Eier trennen. Eigelb, restliche Eier, Milch, Süßstoff, Stärkemehl und Vanillemark verrühren. Eimasse auf dem Teig verteilen, mit Ananasscheiben belegen und im Backofen auf 180° C ca. 30 Minuten backen.
Eiweiß mit Zucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel füllen und Tupfen in die Ananasringe spritzen. Weitere 10 Minuten bei 200° C backen. Kokosnussraspeln in einer beschichteten Pfanne fettfrei anrösten, Ananas-Kuchen mit Haube damit bestreuen und servieren.

Fruchtige Nussecken

Für 24 Stück 1 Stück = 5 Points

Für den Teig:
360 g Mehl
50 g gemahlene Haselnüsse
1 TL Backpulver
120 g Zucker
Mark von 1 Vanilleschote
2 Eier
140 g Halbfettmargarine

Für den Belag:
4 EL Aprikosenmarmelade
120 g gehackte Mandeln
100 g gehackte Haselnüsse
200 g getrocknete Aprikosen
80 g Honig
100 g Halbfettmargarine

340 g Mehl, Haselnüsse, Backpulver, Zucker, die Hälfte des Vanillemarks, Eier und Margarine zu einem Mürbeteig verkneten, 30 Minuten kaltstellen, mit restlichem Mehl ausrollen und auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech geben. Teig mit Aprikosen-marmelade bestreichen.
Mandeln und Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne fettfrei goldgelb rösten. Aprikosen in feine Würfel schneiden. Restliches Vanillemark, Honig, Aprikosen, Nüsse und Margarine verrühren. Nuss-Masse auf den Mürbeteig geben, im Backofen auf 160° C ca. 25 Minuten abbacken, auskühlen lassen und in Dreiecke schneiden.

Zitronen-Blechkuchen

Für 20 Stück   1 Stück = 4 Points

280 g Halbfettmargarine
180 g Zucker
7 EL Zitronensaft
Zitronenschale
4 Eier
1 Eigelb
6 EL Mineralwasser
230 g Mehl
230 g Stärkemehl
2 TL Backpulver
120 g Puderzucker

Margarine, Zucker und 3 EL Zitronensaft und -schale schaumig rühren. Eier, Eigelb und Mineralwasser unterziehen. Mehl, Stärkemehl und Backpulver mischen, sieben, nach und nach unterziehen.
Teig auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech streichen und im Backofen auf 200° C ca. 30 Minuten goldbraun backen. Puderzucker mit restlichem Zitronensaft glatt rühren und den abgekühlten Zitronenkuchen damit überziehen. Zuckerguss trocken lassen, Kuchen in Stücke schneiden und servieren.

Kirschkuchen mit Mandeln

Für 12 Stück   1 Stück = 5 Points

80 g Halbfettmargarine
1 kg Sauerkirschen (Konserve)
60 g Zucker
1 Grundteigmischung Hefeteig (Fertigprodukt)
Mark von 1 Vanilleschote
150 g Mehl
50 g Mandelblättchen

Hefeteig nach Packungsanweisung zubereiten, ca. 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, ausrollen und auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech legen.
Kirschen entsteinen und gleichmäßig auf dem Hefeteig verteilen.
Margarine, Zucker, Vanillemark und Mehl verkneten und über die Kirschen bröseln. Mit Mandelblättchen bestreuen und im Backofen auf 180° C ca. 30 Minuten backen.

Zimt-Sterne

Für 40 Stück   1 Stück = 1 Points

2 Eiweiß
180 g Puderzucker
1 TL Zimt
einige Tropfen Vanillearoma
110 g gemahlene Haselnüsse
110 g zarte Haferflocken

Eiweiß steif schlagen, Puderzucker einrieseln lassen und 4 EL von der Masse abnehmen. Unter den Rest Zimt, Vanillearoma, Nüsse und Haferflocken rühren. Teig auf einer Arbeitsfläche dünn ausrollen.
Sterne ausstechen, auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech setzen und im Backofen auf 150° C ca. 15 Minuten vorbacken. Zimt-Sterne herausnehmen, mit der zurückgestellten Eiweißmasse bestreichen und ca. weitere 8 Minuten backen, bis die Masse trocken ist.

Tipp: Der Teig lässt sich ganz einfach ausrollen, wenn Sie den Teig zwischen Klarsichtfolie ausrollen!

Kokos-Limetten-Taler

Für 60 Stück   1 Stück = 1 Points

190 g Mehl
150 g geraspelte Kokosnuss
Zitronenschale
100 g Halbfettmargarine
120 g Zucker
1 Ei
1 Eiweiß

180 g Mehl, 130 g Kokosraspeln, Zitronenschale, Margarine, Zucker und Ei zu einem glatten Teig verkneten und ca. 1 Stunde kalt stellen. Arbeitsfläche mit restlichem Mehl bestreuen und Teig darauf ausrollen.
Kreise ausstechen, mit Eiweiß einpinseln und mit restlichen Kokosnussraspeln bestreuen. Taler auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech legen und im Backofen auf 180° C ca. 20 Minuten backen

Erdnuss-Zöpfchen

Für 60 Stück 1 Stück = 1 Points

120 g Mehl
100 g Stärkemehl
1 Msp. Backpulver
90 g Zucker
Mark von 1 Vanilleschote
Salz
4 Eigelb
130 g Halbfettmargarine
130 g gemahlene Erdnüsse

Mehl, Stärkemehl, Backpulver, Zucker, Vanillemark, 1 Prise Salz, Eigelb, Margarine und Erdnüsse zu einem glatten Teig verkneten und 1 Stunde kalt stellen. Teig zu bleistiftdicken Stangen formen, je 2 Stangen ineinander verschlingen und in 60 ca. 3 cm lange Stücke schneiden.
Erdnusszöpfchen auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech legen und im Backofen auf 180° C ca. 15 Minuten backen.

Tipp: Anstatt gemahlener Erdnüsse können Sie auch ganze, ungesalzene Erdnüsse kaufen, in der Küchenmaschine mit dem Messer fein zerkleinern und anschließend die gewünschte Menge abwiegen.

Elisen-Lebkuchen

Für 40 Stück   1 Stück = 1,5 Points

2 Eier
180 g Zucker
Mark von 1 Vanilleschote
1 Msp. Nelkenpulver
1 Msp. Zimt
Zitronenschale
80 g Zitronat
100 g gemahlene Mandeln
100 g gemahlene Haselnüsse
1 Msp. Backpulver
40 Backoblaten

Eier schaumig rühren, nach und nach Zucker zugeben und cremig schlagen. Vanillemark, Nelkenpulver, Zimt, Zitronenschale, Zitronat, Mandeln, Haselnüsse und Backpulver unterrühren.
Jeweils 1 gehäuften TL Teig auf einer Oblate glatt streichen, auf ein Backblech setzen und im Backofen auf 150° C ca. 25 Minuten backen. Elisenlebkuchen vom Blech nehmen und auskühlen lassen.

Hörnchen mit Nussfüllung

Für 12 Stück   1 Stück = 4,5 Points

1 Packung TK Hefeteig (a 450 g)
5 TL Sonnenblumenkerne
100 g geriebene Haselnüsse
45 g Zucker
Mark von 1 Vanilleschote
3 El Milch

Für den Guss:
45 g Puderzucker
2 El Zitronensaft

Hefeteig nach Packungsanweisung auftauen, kneten und gehen lassen. Teig dünn ausrollen und zu 12 Quadraten schneiden. Sonnenblumenkerne in einer Küchenmaschine fein zermahlen. Nüsse, Sonnenblumenkerne, Zucker, Vanillemark und Milch vermischen. Nuss-Masse auf die Quadrate streichen und diese von einer Ecke her aufrollen.
Hörnchen auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech legen und im Backofen auf 180° C ca. 20 Minuten backen. Hörnchen auskühlen Puderzucker mit Zitronensaft glatt rühren und Hörnchen verzieren.

Apfelschnecken

Für 30 Stück   1 Stück = 1,5 Points

1 Ei
80 g Apfelringe ungesüßt, getrocknet
75 g Zucker
110 g Halbfettmargarine
190 g Mehl
100 g Stärkemehl
2 EL Apfelmus
70 g gehackte Pinienkerne

Apfelringe in feine Würfel schneiden. Margarine mit Ei und Zucker schaumig rühren. Mehl und Stärkemehl mischen, mit Apfelringwürfel und Apfelmus unterkneten. Teig ca. 2 Stunden kalt stellen und zwischen 2 Klarsichtfolien ausrollen.
Teig mit Pinienkernen bestreuen, aufrollen und nochmals 1 Stunde kalt stellen. Teigrolle in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und Apfelschnecken auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech legen. Im Backofen auf 180° C ca. 25 Minuten backen.

Sterne à la Spekulatius

Für 50 Stück   1 Stück = 1 Point

100 g Halbfettmargarine
30 g brauner Zucker
30 g weißer Zucker
1 Ei
Salz
280 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Msp. Kardamom
1 Msp. Nelkenpulver
Orangenschale
1/2 TL Zimt
50 g gemahlne Haselnüsse
50 g Mandelblättchen

Margarine mit braunem, weißem Zucker und Ei schaumig rühren. 1 Prise Salz, 240 g Mehl, Backpulver, Kardamom, Nelkenpulver, Orangenschale, Zimt und Haselnüsse unterkneten und Teig ca. 4 Stunden kalt stellen.
Teig portionsweise auf einer mit restlichem Mehl bestäubten Fläche ausrollen, Sterne ausstechen, in eine Schale Mandelblättchen geben und Sterne hineindrücken. Sterne auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech legen und im Backofen auf 180° C ca. 15 Minuten backen.

Früchtebrot

Für 20 Stück 1 Stück = 3,5 Points

3Eier
90 g Zucker
1 Msp. Zimt
Mark von 1 Vanilleschote
80 g ganze Haselnüsse
100 g getrocknete Feigen
140 g Rosinen
140 g Zitronat
80 g gehackte Mandeln
140 g Mehl
80 g Stärkemehl
1 TL Backpulver

Eier schaumig schlagen. Nach und nach Zucker, Vanillemark und Zimt hinzugeben. Haselnüsse halbieren, Feigen würfeln und mit Rosinen, Zitronat und Mandeln untermengen. Mehl, Stärkemehl und Backpulver mischen, sieben und unter die Eimasse rühren. Teig zu einem Brot formen, auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech setzen und im Backofen auf 180° C ca. 45 Minuten backen. Früchtebrot auskühlen lassen, in Scheiben schneiden und servieren.

Mango-Bananen-Muffins

Für 12 Stück   1 Stück = 5 Points

200 g kleine Mango
1 kleine Banane
170 g Halbfettmargarine
150 g Zucker
3 Eier
Salz
Marke von 1 Vanilleschote
240 g Mehl
240 g Stärkemehl
1 Päckchen Backpulver

Mango- und Bananenfleisch pürieren. Margarine, Zucker und Eier schaumig rühren. 1 Prise Salz, Vanillemark und Fruchtpüree unterrühren. Mehl, Stärkemehl und Backpulver mischen, sieben und nach und nach unterheben.
Teig in Muffin-Förmchen füllen, diese in die Mulden eines Muffin-Bleches setzen und im Backofen auf 180° C ca. 35 Minuten backen.

Tipp: Wenn Sie die Muffin-Förmchen in die Mulden eines Muffin-Bleches setzen, erhalten die Muffins eine schönere Form. Sie werden höher und gehen nicht so auseinander. Ebenso sparen Sie sich das Einfetten des Muffin-Bleches und bekommen die Muffins leichter heraus. Ein Muffin-Blech ist eine Backform mit je nach Art ca. 12 Vertiefungen, die den Muffins ihre spezielle Form geben.

Mandel-Orangen-Häufchen

Für 60 Stück   1 Stück = 1 Point

125 g Milch
90 g gemahlene Mandeln
90 g gehackte Mandeln
140 g zarte Haferflocken
150 g Honig
Salz
1 TL Zimt
20 ml Orangenlikör
60 Backoblaten
30 Stück geschält, ganze Mandeln

Milch, Mandeln, Haferflocken, Honig und 1 Prise Salz verrühren, in einen Topf geben und ca. 8-10 Minuten hellbraun karamellisieren lassen. Zimt und Orangenlikör unterrühren.
Masse 30 Minuten kühl stellen und Mandeln halbieren. Mit 2 TL kleine Haufen auf Backoblaten geben und je einer halben Mandel verzieren. Backoblaten auf Backblech setzen und im Backofen auf 180 Grad ca. 15 Minuten backen.

Zitronenkekse

Für 40 Stück   1 Stück = 1 Points

Für den Teig:
140 g Stärkemehl
140 g Mehl
90 g Zucker
1 Ei
100 g Halbfettmargarine
1 TL Zitronensaft
1/2 TL Zitronen-Aroma

Für den Guss:
120 g Puderzucker
3 EL Zitronensaft

Stärkemehl, Mehl und Zucker in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung schieben und das Ei hineingeben. Margarine in Flöckchen, Zitronensaft und Zitronen-Aroma hinzufügen, verkneten und ca. 30 Minuten kalt stellen.
Teig dünn ausrollen, nach Belieben Formen ausstechen. Plätzchen auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech setzen und im Backofen auf 180° C ca. 15 Minuten backen.
Zitronenkekse auskühlen lassen. Puderzucker mit Zitronensaft glatt rühren und fertige Plätzchen damit verzieren.

Haselnussstangen

Für 60 Stück 1 Stück = 1 Point

160 g Halbfettmargarine
90 g Zucker
Mark von 2 Vanilleschoten
1 Ei
100 g gemahlene Hasselnüsse
210 g Mehl
1 gestrichener TL Backpulver
80 g Stärkemehl

Zutaten für den Guss:
3 EL Milch
1 Eigelb

Margarine, Zucker, Vanillemark und Ei schaumig schlagen, Haselnüsse, Mehl, Backpulver und Stärkemehl mischen, unterheben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig ca. 1 Stunde kühl steilen.
Teig zu bleistiftdicken Stangen ausrollen, in 60 ca. 4 cm lange Stücke schneiden, Milch und Eigelb verquirlen und Haselnuss-Stangen damit bestreichen. Plätzchen auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech legen und im Backofen auf 180° C ca. 15 Minuten backen.

Berliner Brot

Für 60 Stück 1 Stück = 2 Points

180 g Halbfettmargarine
240 g brauner Zucker
2 Eier
1 EL Zimt
1 Msp. Nelkenpulver
70 g Schokolade
1 TL Backpulver
240 g Mehl
160 g ganze Haselnüsse
200 g Zartbitter-Kuvertüre

Margarine schaumig rühren, nach und nach Zucker, Eier, Zimt und Nelkenpulver zugeben. Schokolade fein reiben und mit Backpulver und Mehl vermischen, zusammen mit den Haselnüssen zufügen und alles unterheben.
Teig fingerdick auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech streichen und im Backofen auf 180° C ca. 20 Minuten backen. Noch warm in 60 Stücke schneiden, abkühlen lassen, die Oberfläche mit geschmolzener Kuvertüre überziehen und trocknen lassen.

Frucht-Makronen

Für 24 Stück   1 Stück = 1,5 Points

3 Eier
60 g Zucker
60 g Mehl
100 g getrocknete Aprikosen
60 g getrocknete Äpfel
40 g getrocknete Feigen
Orangenschale
90 g gemahlene Haselnüsse
24 Backoblaten

Eier schaumig schlagen, Zucker einrieseln lassen, Mehl sieben und vorsichtig unter die Eimasse ziehen. Trockenfrüchte klein schneiden. Orangenschale, Haselnüsse und Trockenfrüchte unter die Masse heben.
Walnussgroße Teighäufchen auf Backoblaten setzen, auf ein Backblech legen und im Backofen auf 180 Grad ca. 10 Minuten backen.

Orangenlikör-Kugeln

Für 24 Stück   1 Stück = 3 Points

250 g Mehl
160 g Stärkemehl
1 TL Backpulver
4 Eigelb
120 g Zucker
Salz
Orangenschale
Mark von 1 Vanilleschot.
3 EL Mineralwasser
40 ml Orangenlikör
140 g Halbfettmargarine